

# La restauration de l'Hôtel Edouard 7 fait peau neuve

vendredi 13 novembre 2015 09:40

**(Paris, Ile)** Le seul hôtel de l'avenue Opéra vient de rouvrir son restaurant et son bar après une totale rénovation. Aux commandes, un binôme trentenaire plein d'enthousiasme, Simon Peskine et Rémy Fourmeaux.



Rémy Fourmeaux et Simon Peskine, binôme trentenaire à la tête de la restauration de l'hôtel Edouard 7.



Après 4 mois de fermeture, les points de restauration de l'Hôtel Edouard 7, qui fait partie du groupe Bessé Signature depuis 2009, ont officiellement rouvert leurs portes. Exit les couleurs ostentatoires et les clichés des pin'ups, la salle de restaurant et le bar affichent un décor plus sobre et chic. Une photo de l'Opéra Garnier, monument voisin, fait office de seul élément de décoration (codes couleur or, chocolat) sur un pan de mur de la salle (54 couverts). Sous l'égide de l'architecte **Christophe Daudre**, la carcasse a été revue (îlot central, et autres tables en arc de cercle) pour gagner 40 % de la superficie, notamment avec des consoles ajustées sur mesure. Quant au bar (30 places), le cadre est plus intimiste avec du mobilier or et bleu Hermès. *"Une enveloppe (non communiqué) a été allouée à cette rénovation, comprenant aussi la cuisine (95 m<sup>2</sup>). Cela fait suite à la volonté de la direction de remonter en gamme la restauration de l'Hôtel Edouard 7"*, indique **Simon Peskine**, directeur de la restauration depuis le 1er janvier (ex Mandarin Oriental, Plaza Athénée). Cet ancien finaliste de la Coupe Georges Baptiste, qui compte bien apporter un nouveau souffle au service, remet les techniques de salle au goût du jour. *"En 7 mois, j'en ai déjà proposé 21 (steak tartare, carré d'agneau, profiteroles revisités...)"* !", dit-il, sous l'oeil complice du chef de cuisine, **Rémy Fourmeaux**. *"Suite au départ du chef exécutif **Christophe Hay** en avril 2014, le groupe Bessé Signature a fait le choix de ne pas renouveler ce poste et de laisser libre créativité aux chefs de cuisine de ses 6 hôtels particuliers"*, ajoutent les deux trentenaires. A leurs côtés, il y a une nouvelle équipe de 10 personnes en salle et 5 en cuisine (moyenne d'âge : 25 ans).

## Une cuisine du monde

La carte de l'Hôtel Edouard 7 a donc été complètement revue, laissant place à une cuisine française aux

accents du monde. Exemples : Pince-moi si tu peux ! Homard Bleu poché, sucrine croquante, courge fondante, mousseline de Wasabi (15 €) ; La Coupe au Carré... d'Agneau en croûte de cacahuètes, petits bonbons de ratatouille, houmous et courgettes rondes (45 €). Un menu de la semaine (entrée/plat/dessert) à 49 € met en avant un pays tous les mois, avec une proposition d'un accord vin et d'un cocktail. En novembre, il s'agit du Maroc et en décembre, de la Suède. Les tarifs à la carte : 20 € les entrées, 30 à 50 € les plats et 15 € les desserts. Le ticket moyen a volontairement baissé : 32 € le midi (37 € avant), 42 € le soir (50 € avant). Côté sommellerie, Simon Peskine, qui a fait ses armes auprès de **David Biraud** (candidat français en lice pour le titre du meilleur sommelier du monde 2016), a déféré 70 % de la carte. *"Je mise sur des vins jeunes, issus de petits producteurs, avec un quota plus limité pour pouvoir faire des roulements"*, dit-il. *Nous avons 65 références dont 20 % de vins étrangers"*. Tous les outils sont en main pour (re)booster la restauration de l'Hôtel Edouard 7 et la remettre en avant sur la place parisienne.



**Héléne Binet**

Hôtel Edouard 7  
39 avenue de l'Opéra  
75002 Paris  
[www.hoteledouard7-paris.fr](http://www.hoteledouard7-paris.fr)